

Lampiran 1. Komposisi Media

No	Media	Komposisi
1	<i>deMan Rogosa Sharpe</i> (MRS) Broth MERCK GaA, Germany	52,2 g/L Peptone from casein 10,0 Meat extract 8,0 Yeast extract 4,0 D(+) Glucose 20,0 Di-pottasium hydrogen phospate 2,0 Tween 801,0 Di-ammonium hydrogen citrate 2,0 Sodium acetate 5,0 Magnesium sulphate 0,2 Manganese sulphate 0,04 pH 5,7±0,225 °C Sterilisasi 121 °C 15 menit
2	<i>deMan Rogosa Sharpe</i> (MRS) Agar MERCK GaA, Germany	66,2 g/L Peptone from casein 10,0 Meat extract 8,0 Yeast extract 4,0 D(+) Glucose 20,0 Di-pottasium hydrogen phospate 2,0 Tween 801,0 Di-ammonium hydrogen citrate 2,0 Sodium acetate 5,0 Magnesium sulphate 0,2 Manganese sulphate 0,04 Agar 14,0 pH 5,7±0,225 °C Sterilisasi 121 °C 15 menit

Lampiran 2. Komposisi Pewarna Gram, katalase dan Pewarna Endospora

1. Pewarna Gram

a. Gram A (Hucker's crystal violet)

Larutan A

- Crystal violet indicator 3 g
- Alkohol 95% 20 ml

Larutan B

- Ammonium oksalat 0,8 g
- Akuades 80 ml

Kedua larutan dilarutkan tersendiri lalu dicampur

b. Gram B (Lugol's iodine)

- I₂ 5 g
- KI 0,2 g
- Akuades 100 ml

c. Gram C (Alkohol aseton)

- Alkohol 95% 70 ml
- Aseton 30 ml

d. Gram D (Safranin)

- Safranin 0,5 g
- Alkohol 95% 10 ml
- Akuades 100 ml

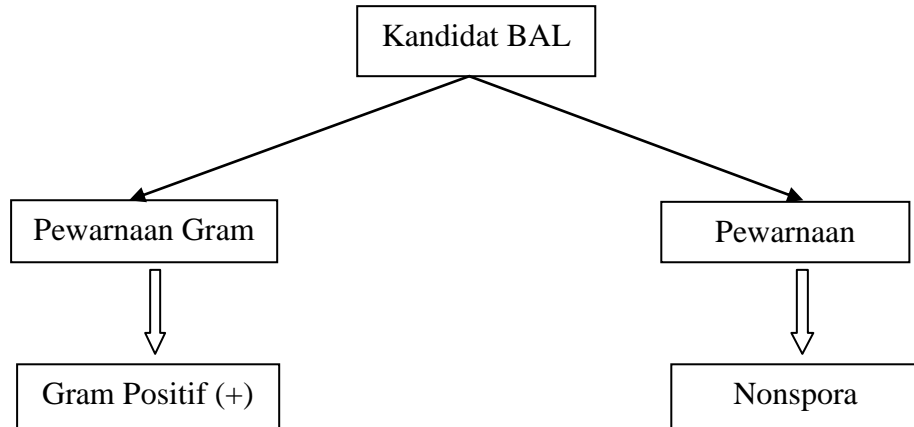
2. Uji Katalase

- H₂O₂ 3 % 20 ml

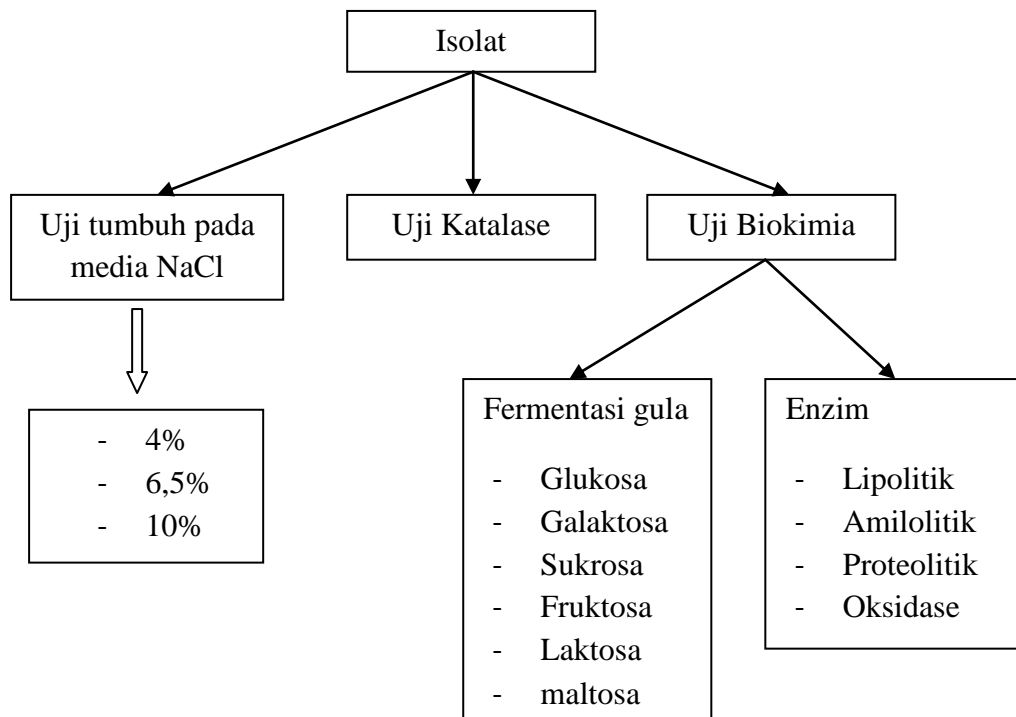
3. Pewarnaan Endospora (Malachite green 5 %)

- Malachit green 5 gr
- Aquades 100 ml

Lampiran 3. Gambar Diagram



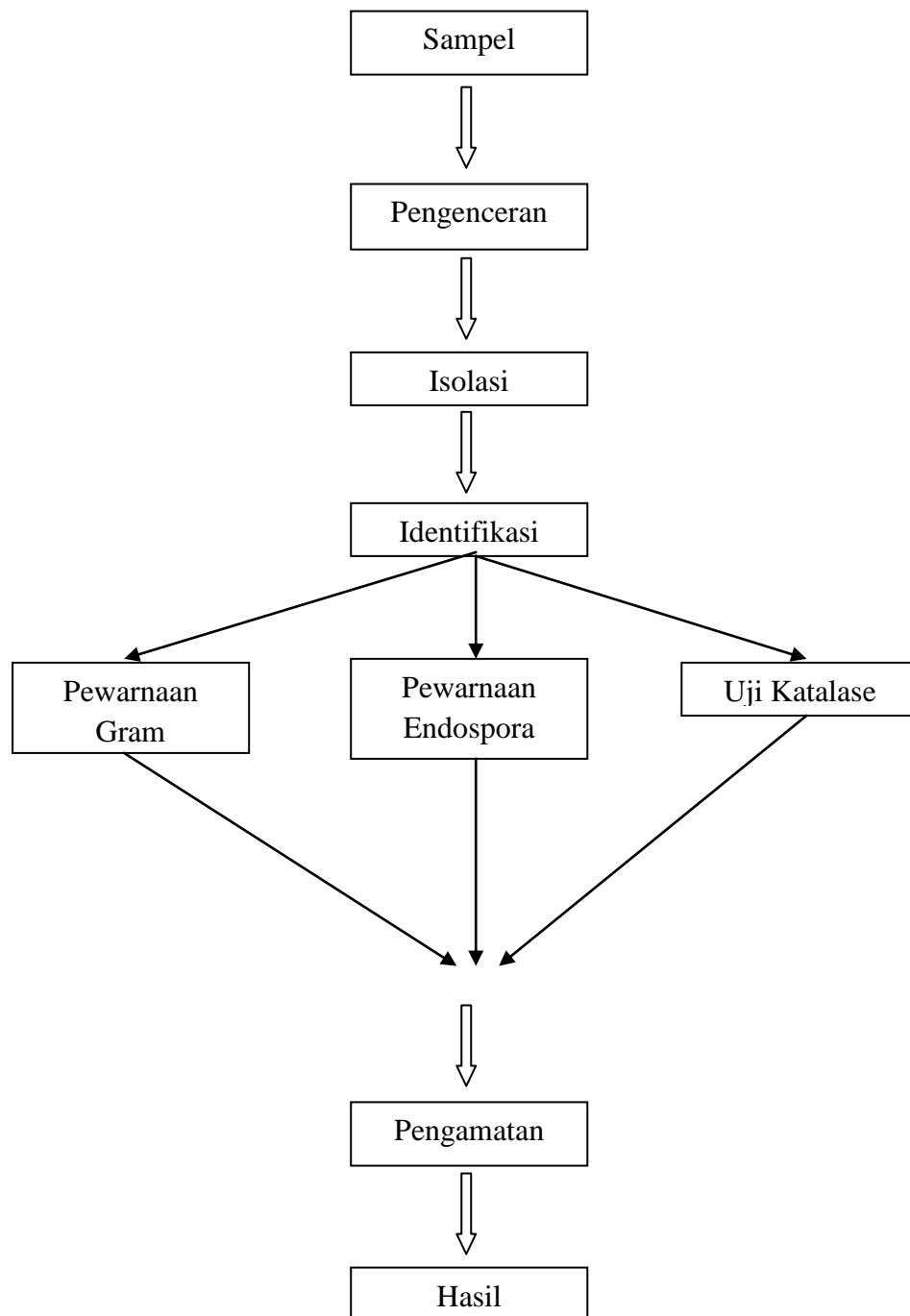
Bagan identifikasi BAL secara mikroskopis



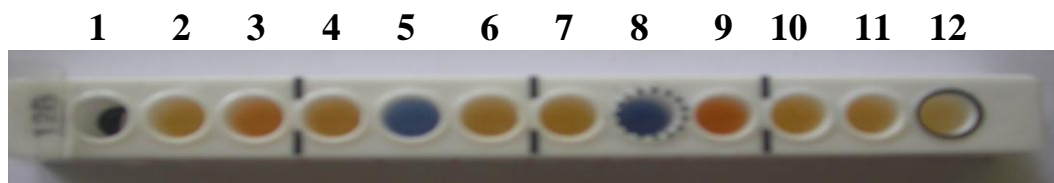
Bagan identifikasi BAL secara biokimia

Lampiran 4. Skema Penelitian

Secara diagramatis, bagan alur penelitian ini dapat terangkum pada gambar bagan dibawah ini:



Lampiran 5. Gambar Hasil Identifikasi dengan *Microbact 12B*



Gambar Hasil Pengujian Fermentasi karbohidrat dan Uji Fisiologis dengan Menggunakan *Microbact 12B* Isolat UI1 dan UI2

Keterangan:

Nomor Sumur	Nama Uji	Hasil
1	Gelatin	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi hitam
2	Malonate	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
3	Inositol	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
4	Sorbitol	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
5	Rhamnose	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi biru
6	Sucrose	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
7	Lactose	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
8	Arabinose	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi biru
9	Adonitol	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
10	Raffinose	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
11	Salicin	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
12	Arginine	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning



Gambar Hasil Pengujian Fermentasi karbohidrat dan Uji Fisiologis dengan Menggunakan *Microbact* 12B Isolat UI6

Keterangan:

Nomor Sumur	Nama Uji	Hasil
1	Gelatin	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi hitam
2	Malonate	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
3	Inositol	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi biru
4	Sorbitol	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi biru
5	Rhamnose	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi biru
6	Sucrose	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi biru
7	Lactose	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
8	Arabinose	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
9	Adonitol	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
10	Raffinose	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
11	Salicin	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
12	Arginine	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning



Gambar Hasil Pengujian Fermentasi karbohidrat dan Uji Fisiologis dengan Menggunakan *Microbact* 12B Isolat UI12

Keterangan:

Nomor Sumur	Nama Uji	Hasil
1	Gelatin	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi hitam
2	Malonate	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
3	Inositol	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi biru
4	Sorbitol	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi biru
5	Rhamnose	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi biru
6	Sucrose	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi biru
7	Lactose	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
8	Arabinose	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
9	Adonitol	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi biru
10	Raffinose	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
11	Salicin	Hasil uji (+) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning
12	Arginine	Hasil uji (-) terjadi perubahan warna dari tidak berwarna menjadi kuning